Amana®

Cuisinière électrique autonettoyante

Manuel d'utilisation et d'entretien

Modèle : CARR630

Installateur : Laisser ce manuel ainsi que toute autre documentation au consommateur pour utilisation future.

Client : Conserver ce manuel pour référence future.

Consignes de sécurité importantes _____ 3
Commandes électroniques du four _____ 7
Instructions de référence rapide _____ 9
Choix des ustensiles de cuisson _____ 10
Fonctionnement des éléments de surface _____ 11
Conseils pour le four _____ 12
Cuisson _____ 13
Table de cuisson _____ 15
Tables de rôtissage _____ 16
Rôtissage _____ 17
Autonettoyage _____ 20
Nettoyage des autres pièces de la cuisinière _____ 22
Entretien _____ 24
Dépannage _____ 26
Renseignements sur le service après-vente _____ 29

Identification du modèle

Lire ce manuel d'utilisation et d'entretien attentivement afin de connaître les procédures d'entretien.

Remplir la carte d'enregistrement et la renvoyer promptement. Si cette carte n'est pas incluse, appeler le 1-319-622-5511.

Lors de toute communication avec Amana Refrigeration, Inc., fournir les renseignements concernant l'appareil. Ceux-ci se trouvent sur la plaque nominale située sur la partie inférieure du bâti du four. Noter les renseignements suivants :

Numéro de modèle : _____
Numéro de fabrication : _____
Numéro de série : _____
Date d'achat : _____
Nom et adresse du marchand : _____

Conserver une copie de la facture pour référence future ou si une réparation sous garantie s'avère nécessaire.

Appeler le 1-319-622-5511 de l'étranger pour connaître le prestataire de service agréé le plus proche. Les réparations sous garantie doivent être effectuées par un prestataire de service agréé. Amana Refrigeration, Inc. recommande également de contacter un prestataire de service agréé si l'appareil nécessite une réparation suite à l'expiration de la garantie.

Amana offre une gamme complète d'appareils électroménagers... congélateurs, cuisinières à gaz et électriques encastrées, réfrigérateurs, surfaces de cuisson, fours à micro-ondes, lave-vaisselle, laveuses et sécheuses. Amana fabrique également une gamme complète de fours à gaz très efficaces et de climatiseurs centraux et individuels. Lorsque vous achetez l'un de ces produits, choisissez Amana pour la qualité.

Nous espérons que vous apprécierez cette cuisinière électrique Amana.

Ce symbole représente une mesure de précaution.

Pour réduire le risque de renversement de l'appareil, il doit être fixé au moyen d'un support anti-basculant. Pour s'assurer que le support a été installé correctement, enlever le tiroir de rangement et regarder sous la cuisinière avec une lampe de poche. Le support doit être introduit dans le coin arrière de la cuisinière.

⚠ MISE EN GARDE

- **TOUTES LES CUISINIERES PEUVENT BASCULER**
- **DES BLESSURES PEUVENT EN RÉSULTER**
- **INSTALLER LE SUPPORT ANTI-BASCULANT EMBALLÉ AVEC LA CUISINIERE**
- **VOIR LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION**

⚠ MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque d'électrocution : couper l'alimentation en électricité avant de réparer l'appareil.

Pour éviter toute blessure, ne pas s'asseoir, se tenir debout ou s'appuyer ur la porte du four ou sur son tiroir.

Ne pas bloquer les conduits d'air nécessaires à l'aération de la cuisinière.

Consignes de sécurité importantes

⚠ MISE EN GARDE

Généralités

1. S'assurer que l'appareil est installé correctement et que le fil de terre a été branché par un prestataire de service après-vente agréé.
2. Ne jamais utiliser l'appareil pour réchauffer la pièce.
3. Ne pas ranger d'articles sur le dessus de la cuisinière. Ils pourraient devenir chauds et fondre.
4. Porter un vêtement approprié. Ne jamais porter de vêtements amples et flottants pendant l'usage de l'appareil.
5. Ne pas réparer ou remplacer une pièce de l'appareil à moins que ce ne soit recommandé de façon spécifique dans le manuel.
6. L'essence, ou autres vapeurs inflammables ou liquides et matières combustibles ne doivent pas être rangés à proximité de la cuisinière. Cela pourrait causer un incendie.
7. N'utiliser que des poignées sèches. Des poignées humides sur une surface chaude peuvent occasionner des brûlures causées par la vapeur. Ne pas laisser les poignées toucher les éléments. Ne pas utiliser de serviette ni de linge épais pour soulever les récipients.
8. Ne jamais laisser les enfants seuls ou sans surveillance à l'endroit où l'appareil est en fonctionnement.
9. Ne jamais s'asseoir ou se tenir debout sur quelque partie que ce soit de l'appareil.

⚠ MISE EN GARDE

Surface de cuisson

1. Utiliser la taille de casserole ou de poêlon appropriée. Utiliser des ustensiles pourvus d'un fond plat suffisamment grand pour couvrir la surface de l'élément chauffant. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant au contact direct avec les vêtements.
2. Afin de réduire le risque de brûlures, d'allumage de matières inflammables et de renversement dus à un contact involontaire avec l'ustensile, toujours placer la poignée d'un ustensile de façon à ce qu'elle se trouve vers l'intérieur et ne s'étende pas sur les surfaces de cuisson adjacentes.
3. Ne pas toucher les surfaces autour des éléments chauffants pendant ou immédiatement après usage. Ces surfaces peuvent être assez chaudes pour causer des brûlures.
4. Ne pas ranger d'articles utilisés par les enfants au-dessus de la cuisinière. Un enfant qui grimpe sur la cuisinière pour aller chercher quelque chose peut se blesser gravement.
5. Seuls certains types de verre, de céramique, de faïence ou d'ustensiles émaillés conviennent à ce genre de cuisinière, et ne se briseront pas dû au changement soudain de température.
6. Ne jamais laisser les surfaces de cuisson sans surveillance lorsqu'elles sont sur un réglage très chaud. Le débordement cause de la fumée et pourrait prendre feu.

⚠ MISE EN GARDE

7. Nettoyer la partie supérieure de la cuisinière avec précaution. Pour éviter les brûlures causées par la vapeur, ne pas utiliser d'éponge ou de linge humide pour essuyer les éclaboussures sur une surface de cuisson chaude.
8. Ne pas placer de papier d'aluminium ou d'aliments emballés dans celui-ci directement sur l'élément chauffant.
9. Éviter les plats instables qui peuvent se renverser facilement. Les poignées doivent demeurer froides et ne jamais être desserrées ou tournées. Tout ustensile dont la poignée tourne ou devient chaude pendant la cuisson, doit être mis au rebut.
10. Ne pas utiliser les éléments de surface sans que les cuvettes ne soient en place. Sinon, les composants de la cuisinière peuvent se trouver endommagés.
11. Ne pas faire tremper les éléments de surface amovibles. Ceux-ci ne doivent jamais être plongés dans l'eau ou les solutions nettoyantes.

Four

1. Ouvrir la porte du four avec soin. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de replacer des aliments.
2. Ne pas chauffer des récipients de nourriture qui ne sont pas ouverts. L'accumulation de pression peut faire éclater le récipient et causer des blessures.
3. Garder les conduits d'air non obstrués.

⚠ MISE EN GARDE

4. Placer les grilles du four dans la position désirée lorsque le four est froid. Si une grille est retirée alors que le four est chaud, utiliser une poignée sèche.
5. Ne pas recouvrir de papier d'aluminium la partie inférieure du four, car cela pourrait causer un incendie et nuire énormément à la cuisson.
6. Ne pas toucher aux surfaces intérieures du four pendant ou immédiatement après usage. Ne pas laisser les vêtements et autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments de cuisson ou les grils. Bien que ces surfaces soient foncées, elles peuvent être assez chaudes pour brûler.
7. D'autres zones du four peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures, telles que les conduits d'aération, la fenêtre, la porte du four et ses grilles.
8. Ne pas utiliser le four comme espace de rangement.
9. Ne jamais utiliser de produits abrasifs puissants, de nettoyants robustes, de nettoyants pour four du commerce ou de laine d'acier pour nettoyer les pièces de la cuisinière ou l'intérieur du four.
10. Ne pas laisser de serviettes ou autres matériels sur la poignée de porte du four. Ces articles peuvent entrer en contact avec un élément ou devenir trop chauds et prendre feu.

Consignes de sécurité importantes

⚠ MISE EN GARDE

11. Ne pas recouvrir le gril de papier d'aluminium. Celui-ci peut retenir la graisse sur le dessus du gril et causer un incendie.
12. Ne pas nettoyer le joint d'étanchéité de la porte du four situé à l'intérieur de celle-ci. Cela pourrait causer des dommages. Il est nécessaire pour bien fermer la porte du four.

En raison de la nature de la cuisson, un incendie peut se déclarer à cause d'un excès de graisse ou d'une cuisson prolongée. Bien qu'un incendie soit peu probable, procéder comme suit le cas échéant :

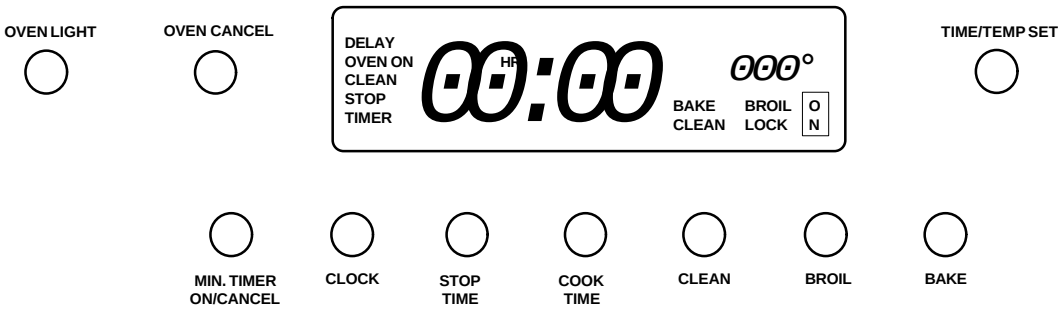
Incendies sur l'élément de surface

1. Ne pas faire fonctionner la hotte de ventilation car cela favorise la propagation des flammes.
2. S'il est sécuritaire d'agir ainsi, tourner le bouton de l'élément de surface en position « OFF ».
3. Éteindre le feu avec un couvercle ininflammable ou utiliser un extincteur de classe « ABC » ou « BC ».

Incendies dans le four

1. Ne pas ouvrir la porte du four.
2. Placer toutes les commandes en position « OFF ».
3. Pour plus de précaution, couper l'alimentation en électricité sur le disjoncteur principal ou la boîte de fusibles.
4. Laisser la nourriture ou la graisse brûler d'elle-même à l'intérieur du four.

Si la fumée ou le feu persiste, appeler les pompiers !



Touches de commande électroniques du four

OVEN CANCEL (annuler le four) - Utilisée pour régler l'horloge. Annule toute fonction de nettoyage ou de cuisson.

MIN. TIMER ON/CANCEL (mettre en marche/annuler la minuterie) - Utilisée pour minuter toute fonction de cuisson ou annuler la minuterie.

CLOCK (horloge) - Utilisée pour régler l'heure.

STOP TIME (heure d'arrêt) - Utilisée pour régler la cuisson retardée ou le cycle d'autonettoyage.

COOK TIME (temps de cuisson) - Utilisée pour programmer la cuisson.

CLEAN (nettoyage) - Utilisée pour régler le cycle d'autonettoyage.

BROIL (rôtissage) - Utilisée pour choisir la fonction de rôtissage.

BAKE (cuisson) - Utilisée pour choisir la fonction de cuisson.

Boutons de commande du four

OVEN LIGHT (lumière du four) - Utilisé pour allumer et éteindre la lumière. Celle-ci s'allumera automatiquement lorsque la porte du four est ouverte.

TIME/TEMP SET (réglage de l'horloge/la température) - Utilisé pour régler l'horloge ou la température.

Fonctions de commandes spéciales du four

Signal de préchauffage - Après avoir réglé le four pour la cuisson et choisi la température, le four préchauffe. Lorsque le four atteint la température désirée, un signal d'une durée d'une seconde retentit.

Signal de fin de cycle - Lorsqu'un cycle de cuisson minuté est terminé, trois longs signaux sont émis. Le signal de fin de cycle continue de se faire entendre jusqu'à ce que la touche « OVEN CANCEL » soit enfoncée. Si la minuterie est utilisée, appuyer sur la touche « MIN. TIMER ON/CANCEL » pour annuler le signal de fin de cycle.

Verrouillage de sécurité pour les enfants - Ceci est une fonction de sécurité qui peut être utilisée pour empêcher les enfants de programmer accidentellement le four. Elle met hors d'état les commandes électroniques du four.

Appuyer simultanément sur les touches « BAKE » et « CLOCK », et les maintenir enfoncées pendant 5 secondes. Le signal « OFF » s'illuminera à l'affichage où la température est habituellement indiquée.

Pour réactiver touches, appuyer simultanément sur « BAKE » et « CLOCK », et les maintenir enfoncées pendant 5 secondes. La fonction de verrouillage de sécurité pour les enfants doit être programmée de nouveau après une panne de courant.

Commandes électroniques du four

Annulation automatique de 12 heures - Ceci est une fonction de sécurité qui arrête le four après 12 heures de fonctionnement. Si une fonction de cuisson est en marche pendant plus de 12 heures sans qu'aucune option de la commande du four n'ait été sélectionnée, cette fonction éteint automatiquement le four. Chaque fois qu'une option est sélectionnée, la fonction d'annulation automatique de 12 heures est remise à zéro.

Lire les renseignements importants sur la sécurité aux pages 3-6 avant de consulter les “Instructions de référence rapide”.
Pour toute question demeurant sans réponse, se référer aux sections détaillées de ce manuel.

Réglage de l’horloge

1. Appuyer sur « CLOCK ».
2. Tourner le bouton « TIME/TEMP SET » jusqu’à ce que l’heure exacte soit affichée.
3. Appuyer sur la touche « OVEN CANCEL ».

Réglage de la minuterie

1. Appuyer sur « MIN. TIMER ».
2. Tourner le bouton « TIME/TEMP SET » jusqu’à ce que la durée voulue soit affichée. La minuterie peut être réglée de 1 seconde à 9 heures 50 minutes.

Annulation de la minuterie

Appuyer sur la touche « MIN. TIMER » et la maintenir enfoncée pendant 3 secondes.

Cuisson ou rôtissage

1. Appuyer sur « BAKE » ou « BROIL ».
2. Tourner le bouton « TIME/TEMP SET » jusqu’à ce que la température désirée soit affichée ou le placer sur HI pour le rôtissage.
3. Le four commencera la cuisson ou le rôtissage dans les 30 secondes qui suivent.

Annulation des fonctions de cuisson ou de rôtissage

Appuyer sur le bouton « OVEN CANCEL ».

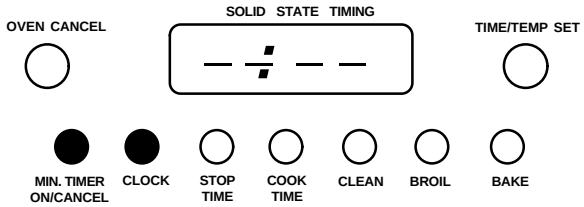
Autonettoyage

1. Enlever les grilles du four et tous les ustensiles à l’intérieur de celui-ci.
2. Appuyer sur la touche « CLEAN ».
3. Tourner le bouton « TIME/TEMP SET » pour régler la durée du nettoyage. Celui-ci peut durer de 2 à 4 heures.
4. Le cycle d’autonettoyage commencera dans les 30 secondes qui suivent.

Annulation du cycle d’autonettoyage

1. Appuyer sur la touche « OVEN CANCEL ».
2. Lorsque le four aura refroidi à une température sécuritaire, la porte se déverrouillera automatiquement.

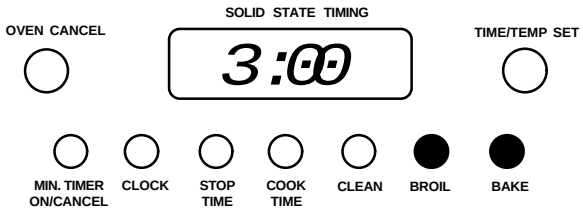
Réglage de l’horloge et de la minuterie



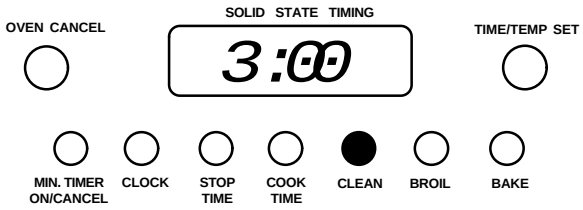
AVIS

Lors de l’annulation de la minuterie, ne pas appuyer sur le bouton « OVEN CANCEL ». Cela annulerait la fonction de cuisson.

Réglage des fonctions de cuisson et de rôtissage



Réglage du cycle d’autonettage



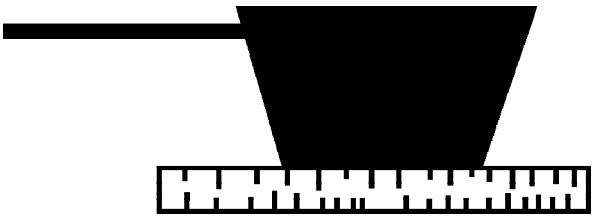
Choix des ustensiles de cuisson

Ustensiles de cuisson

1. Utiliser un plat de taille appropriée. Ne pas utiliser de poêle dont le dessous est plus petit que l'élément. Ne pas utiliser d'ustensiles qui dépassent l'élément de plus d'un pouce (25 mm).
2. Manipuler avec soin les ustensiles de cuisson en verre émaillé. Certains ustensiles en verre, céramique, faïence, émail et autres matériaux peuvent casser lors de changements soudains de température.
3. Choisir des ustensiles dont la poignée n'est pas endommagée ou desserrée. Elle ne doit pas non plus être trop lourde car le plat pourrait se renverser.
4. Choisir des ustensiles à fond plat.

Déterminer si le fond du récipient est plat

1. Faire tourner une règle le long du fond du récipient. S'il n'est pas plat, des écarts entre le fond du récipient et le rebord de la règle apparaîtront.
2. Une petite rainure ou marque sur le récipient n'affecte pas les durées de cuisson. Cependant, s'il existe un écart ou que le fond du récipient est inégal, le rendement énergétique de la cuisinière sera affecté.



Spécifications concernant les ustensiles de cuisson

Type	Réponse aux variations de température	Usage recommandé
Aluminium	Chauffe et refroidit rapidement	Friture, braisage, rôtissage
Fonte	Chauffe et refroidit lentement	Cuisson à basse température, friture
Cuivre, étain	Chauffe et refroidit rapidement	Cuisson gourmet, sauces au vin, plats aux oeufs
Émail	Dépend du métal de base	Cuisson à basse température
Vitrocéramique	Chauffe et refroidit lentement	Cuisson à basse température
Acier inoxydable	Chauffe et refroidit à un taux moyen	Soupes, sauces, légumes, cuisson en général

Fonctionnement des éléments de surface

La cuisinière est équipée de 4 éléments de surface électriques.
Appuyer sur la commande de l'élément de surface et la tourner sur le réglage désiré.
Lorsqu'un des éléments est mis en marche, l'indicateur lumineux correspondant devient rouge.

Fin de la cuisson

Tourner le bouton de commande en position « OFF ».

Important

Ne pas faire fonctionner les éléments de surface sans récipient. Le panneau de mylar pourrait être endommagé.

⚠ MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque de blessures graves, de dommages matériels ou d'incendie, ne pas laisser les éléments de surface sans surveillance pendant le fonctionnement. La graisse et les éclaboussures peuvent prendre feu et causer un incendie.

Réglage des éléments de cuisson

Guide de cuisson

LO doit être utilisé pour la nourriture préparée à des températures inférieures à l'ébullition ou à faible ébullition.

MED LO peut être utilisé pour maintenir l'ébullition d'une quantité moyenne de liquide.

MED peut être utilisé pour maintenir l'ébullition de plus grandes quantités de nourriture, frire à basse température et maintenir la pression adéquate dans une cocotte-minute.

MED HI peut être utilisé pour frire la viande et la volaille ou maintenir des températures de friture.

HI doit être utilisé pour amener la nourriture à des températures d'ébullition. Lorsque la nourriture bout, la température doit être réduite à MED LO ou MED.

Conseils pour le four

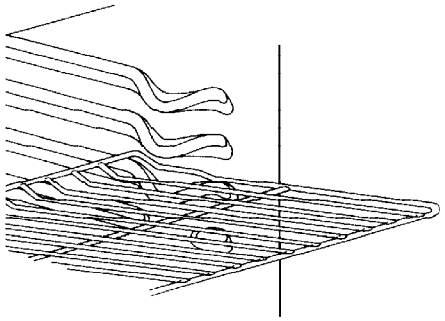
Emplacement des grilles du four

Mettre les grilles en position avant d'allumer le four.

1. Tirer la grille vers l'avant jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
2. Soulever le rebord avant de la grille et tirer jusqu'à ce que celle-ci soit sortie du four.

Remarque : Le rebord courbé de la grille doit être et vers l'arrière du four.

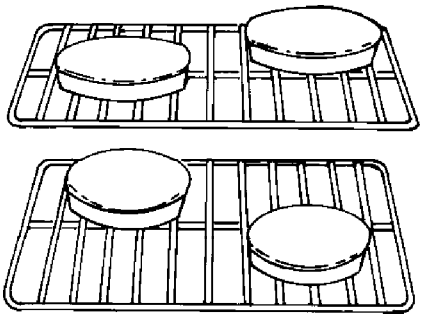
Grille du four



Emplacement des plats

Les plats de cuisson et les tôles à biscuits doivent être installés à au moins 2 po (5 cm) des parois latérales ou arrière du four. Si les plats sont placés sur différentes grilles, ils doivent être espacés de façon à ce qu'ils ne soient pas les uns en dessous des autres. Cela permettra à la nourriture de dorer uniformément.

Emplacement correct des plats



Cuisson

1. Appuyer sur la touche « BAKE ».
2. Tourner le bouton « TIME/TEMP SET » sur le réglage de température désiré. Celui-ci peut être réglé de 170° à 550˚F (77° à 288˚C).

Préchauffer pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que le signal de préchauffage retentisse avant de placer la nourriture à l'intérieur. L'affichage de la température augmente de 5°F à partir de 100°F jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte. Il est normal qu'un peu de fumée se dégage lorsque le four est utilisé pour la première fois. Elle proviendra de la brûlure d'une couche de protection non toxique appliquée à l'intérieur du four.

Fin de cuisson

Appuyer sur la touche « OVEN CANCEL ».

Cuisson automatique

1. Placer la nourriture dans le four.
2. Appuyer sur la touche « COOK TIME ».
3. Tourner le bouton « TIME/TEMP SET » jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée soit affichée. Celle-ci peut atteindre un maximum de 11 heures 55 minutes.
4. Appuyer sur le bouton « BAKE ». Tourner le bouton « TIME/TEMP SET » sur le réglage de température désiré.

Les indicateurs lumineux « STOP », « TIME », « BAKE » et « ON » apparaissent à l'affichage. Le compte à rebours de la cuisson sera affiché. Lorsque le temps est écoulé, un signal de fin de cycle retentit trois fois, le four s'éteint automatiquement et l'affichage indique l'heure. Le signal de fin de cycle continue de retentir toutes les 7 secondes jusqu'à ce que la touche « OVEN CANCEL » soit enfoncée.

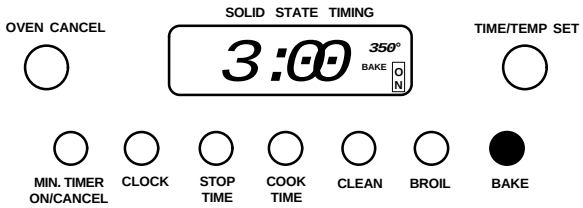
Fin de cuisson

Appuyer sur la touche « OVEN CANCEL ».

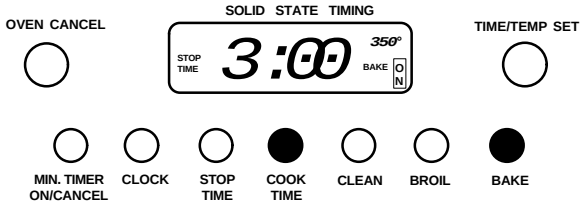
Pour annuler la durée de cuisson qui reste

Appuyer sur la touche « OVEN CANCEL ».

Affichage de cuisson



Affichage de cuisson automatique



AVIS

La nourriture doit être retirée du four lorsque la durée de cuisson est terminée. La nourriture laissée dans le four pourrait trop cuire.

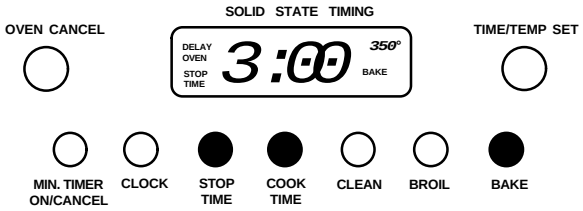
Cuisson

Cuisson retardée

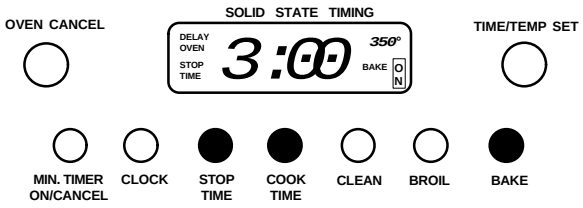
1. Placer la nourriture dans le four.
2. L'horloge doit afficher l'heure exacte.
3. Appuyer sur la touche « COOK TIME ». Tourner le bouton « TIME/TEMP SET » jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée soit affichée. Celle-ci peut atteindre un maximum de 11 heures 55 minutes.
4. Appuyer sur la touche « STOP TIME ». L'heure d'arrêt la plus rapide possible sera affichée. Tourner le bouton « TIME/TEMP SET » pour régler l'heure d'arrêt.
5. Appuyer sur la touche « BAKE ». Tourner le bouton « TIME/TEMP SET » sur le réglage de température désiré.

Les indicateurs lumineux « DELAY », « OVEN », « STOP », « TIME », « BAKE » et la température choisie seront affichés. Le compte à rebours de la cuisson sera affiché. « ON » sera affiché lorsque le four commence à chauffer. Lorsque le temps s'est écoulé, un signal de fin de cycle retentit trois fois, le four s'éteint automatiquement et l'affichage indique l'heure. Le signal de fin de cycle continue de retentir toutes les 7 secondes jusqu'à ce que la touche « OVEN CANCEL » soit enfoncée.

Affichage de la cuisson retardée avant que le four ne se mette en marche



Affichage de la cuisson retardée lorsque le four se met en marche



Fin de cuisson

Appuyer sur la touche « OVEN CANCEL ».

Pour annuler la durée de cuisson qui reste

Appuyer sur la touche « OVEN CANCEL ».

⚠ ATTENTION

Pour réduire le risque d'empoisonnement alimentaire causé par les croissances bactériennes ou la production de toxines, ne jamais sortir la viande, la volaille le lait, le poisson et les oeufs du réfrigérateur plus de 2 heures avant la cuisson.

La durée et la température de cuisson varieront selon la température et la grosseur des ingrédients, ainsi que le type d'ustensile utilisé. Pour de meilleurs résultats, toujours vérifier la nourriture lorsque la durée minimum est écoulée. Ces tables sont présentées uniquement à titre informatif.

Table de cuisson au four

Nourriture	Température du four en degrés Fahrenheit (Celsius)	Minutes
Petit pain à la levure	375°F (191°C)	25 - 30
Biscuits à la poudre à pâte	450°F (232°C)	10 - 12
Muffins	400°F (204°C)	20 - 25
Popover dans un moule à muffins	450°F (232°C)	20 - 25
Pain aux noix	350°F (177°C)	55 - 65
Pain de maïs	400°F (204°C)	25 - 30
Biscuits roulés	375 - 400°F (191 - 204°C)	8 - 12
À la cuiller	375°F (191°C)	8 - 10
Biscuits tranchés	350°F (177°C)	7 - 9
Carré au chocolat	350°F (177°C)	30 - 35
Pâte à tarte	350°F (177°C)	8 - 10
Pâte à tarte aux biscuits Graham	350°F (177°C)	10 - 12
Tarte aux baies	425°F (218°C)	35 - 45
Tarte aux pommes	425°F (218°C)	40 - 50
Gâteau fourré 8 po (20 cm)	350°F (177°C)	35 - 40
Gâteau fourré 9 po (23 cm)	350°F (177°C)	30 - 35
Petits gâteaux	350°F (177°C)	20 - 25
Gâteau pound cake	350°F (177°C)	65 - 70
Gâteau aux fruits (pain)	300°F (149°C)	1 3/4 - 2 heures
Gâteau des anges	350°F (177°C)	40 - 50

Table de rôtissage

La durée et la température de cuisson varieront selon la température et la grosseur de la viande, ainsi que le type d'ustensile utilisé. Ces tables sont présentées uniquement à titre informatif.

Table de cuisson au four de la volaille

Aliment	Température du four en degrés Fahrenheit (Celsius)	Durée (en heures)
Poulet entier (4 à 5 lb) (1,8 à 2,3 kg)	375°F (191°C)	1 1/2 à 1 3/4
Poulet entier (plus de 5 lb) (2,3 kg)	375°F (191°C)	1 3/4 à 2
Dinde (6 à 8 lb) (2,7 à 3,6 kg)	325°F (163°C)	3 1/2 à 4
Dinde (8 à 12 lb) (3,6 à 5,5 kg)	325°F (163°C)	4 à 4 1/2
Dinde (12 à 16 lb) (5,5 à 7,3 kg)	325°F (163°C)	5 1/2
Dinde (16 à 20 lb) (7,3 à 9,1 kg)	325°F (163°C)	5 1/2 à 7
Dinde (20 à 22 lb) (9,1 à 10 kg)	325°F (163°C)	7 à 8 1/2
Canard (3 à 5 lb) (1,4 à 2,3 kg)	325°F (163°C)	1 1/2 à 2

Table de cuisson du porc et du boeuf

Aliment	Température du four en degrés Fahrenheit (Celsius)	Minutes par livre
Rôti de boeuf (saignant)	325°F (163°C)	20 - 25
Rôti de boeuf (à point)	325°F (163°C)	26 - 30
Rôti de boeuf (bien cuit)	325°F (163°C)	33 - 35
Roulé (saignant)	325°F (163°C)	32 - 36
Roulé (à point)	325°F (163°C)	36 - 40
Roulé (bien cuit)	325°F (163°C)	43 - 45
Jambon entier frais	325°F (163°C)	22 - 28
Filet de porc	325°F (163°C)	35 - 40
Soc, épaule de porc	325°F (163°C)	40 - 45
Épaule picnic de porc	325°F (163°C)	35 - 40
Jambonneau légèrement fumé, épaule	350°F (177°C)	30 - 35

Zone de cuisson Insta-Broil™

Lorsque les grilles sont installées dans la partie supérieure, les rayons Insta-Broil™ n'atteignent pas les rebords du gril. Utiliser l'illustration à droite comme référence pour connaître la zone de cuisson la plus efficace.

Conseils Insta-Broil™

1. Enlever l'excédent de gras de la viande avant le rôtissage. Couper les rebords de la viande pour empêcher qu'elle ne se recroqueville sur elle-même.
2. Placer la nourriture dans une lèchefrite froide et sans graisse. Si le plat est chaud, la nourriture collera.
3. Le poisson doit être cuit le côté peau vers le bas. Tous les aliments sauf le poisson doivent être retournés au moins une fois.
4. Assaisonner la viande lorsqu'elle est dorée.
5. Le rôtissage ne nécessite aucun préchauffage.
6. Insta-Broil™ cuit les aliments environ 30 % plus rapidement qu'un gril conventionnel.
7. Commencer la cuisson en plaçant les grilles à la hauteur suggérée dans la section "Table de rôtissage" (voir page 19) pour évaluer les résultats du rôtissage. Si la nourriture n'est pas assez dorée, faire cuire à un niveau plus élevé et inversement si elle est trop grillée.

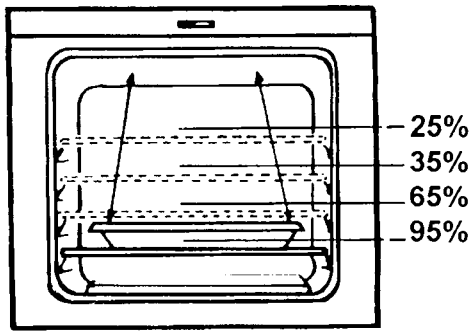
Choix du réglage pour le rôtissage

Il existe six réglages différents pour le rôtissage variant de 1 à HI. Le choix d'un réglage dépend du type de nourriture ainsi que de la température à laquelle celle-ci sera cuite. Cependant, consulter la table ci-dessus avant l'utilisation de la fonction variable de rôtissage.

Table de réglage pour le rôtissage

Réglage	Utilisation
HI	Cuisson de viandes rouges
5	Cuisson de porc
4	Cuisson de volaille
3	Cuisson de poissons et fruits de mer
2	Cuisson de fruits ou de légumes
1	Pain grillé

Zone de cuisson Insta-Broil™



⚠ MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque d'incendie, ne pas recouvrir le gril de papier d'aluminium. Celui-ci peut emprisonner la graisse sur le dessus du gril près du brûleur, causant ainsi un incendie.
Ne jamais laisser le four sans surveillance pendant le rôtissage. Une cuisson excessive peut causer un incendie.

Rôtissage

Fonctionnement du gril

1. Centrer la nourriture sur le gril et sur le plat, puis la placer dans le four.
2. La porte du four peut être fermée ou ouverte à la première position de butoir.
3. Appuyer sur la touche « BROIL ».
4. Tourner le bouton « TIME/TEMP SET » au réglage désiré. La fonction de rôtissage peut être réglée entre 1 et HI.

Le four commence à rôtir environ 1 minute plus tard. « ON », « BROIL » et le réglage désiré seront affichés.

Fin du rôtissage

Appuyer sur le bouton « OVEN CANCEL » une fois le rôtissage terminé.

Affichage du rôtissage

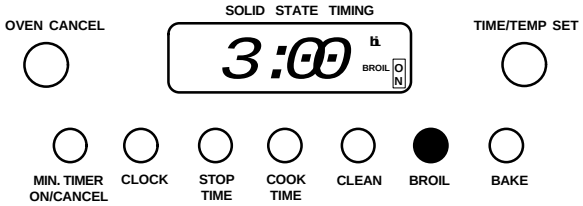


Table de rôtissage

Durée approximative de rôtissage

Nourriture	Épaisseur (cuisson)	Position de la grille	Minutes
Bifteck	1 po (25 mm) d'épaisseur (médium)	2ème à partir du haut	12 - 14
Bifteck	1 po (25 mm) d'épaisseur (bien cuit)	2ème à partir du haut	20
Bifteck	1 1/2 po (38 mm) d'épaisseur (médium)	2ème à partir du haut	20 - 25
Bifteck	1 1/2 po (38 mm) d'épaisseur (bien cuit)	2ème à partir du haut	30
Hamburger	(3/4 à 1 po [19 à 25 mm] d'épaisseur)	3ème à partir du haut	10 - 15
Filet de poisson et bifteck		3ème à partir du haut	12 - 18
Côtelette de porc ou bifteck	1 po (25 mm) d'épaisseur	2ème à partir du haut	12 - 14
Côtelette de porc ou bifteck	1 1/2 po (38 mm) d'épaisseur	2ème à partir du haut	20 - 25
Bacon		3ème à partir du haut	10 - 15
Tranche de jambon (précuit)	1/2 po (13 mm) d'épaisseur	2ème à partir du haut	19 - 20
Tranche de jambon (précuit)	1 po (25 mm) d'épaisseur	2ème à partir du haut	20 - 30

Autonettoyage

Conseils pour l'autonettoyage

1. Un peu de fumée peut se dégager pendant le nettoyage. La fumée excessive indique peut-être qu'un joint d'étanchéité est défectueux ou que trop de résidus de nourriture sont demeurés dans le four.
2. Le four doit être nettoyé avant qu'il soit trop sale. Essuyer les renversements importants avant l'autonettoyage.
3. Ne pas faire fonctionner le cycle d'autonettoyage si le couvre-ampoule du four n'est pas bien en place.

Réglage du four au cycle d'autonettoyage

1. Retirer les grilles et tous les ustensiles de cuisson du four. Nettoyer les renversements importants de l'intérieur du four. Retirer les articles de la partie supérieure de la cuisinière et du dosseret. Ces surfaces peuvent devenir chaudes durant le cycle d'autonettoyage.
2. Appuyer sur la touche « CLEAN ».
3. Tourner le bouton « TIME/TEMP SET » sur le réglage de la durée de nettoyage désirée. Le nettoyage peut durer entre 2 et 4 heures.

Le four commencera l'autonettoyage environ 1 minute plus tard. Les indicateurs lumineux « CLEAN », « TIME » et « ON » s'allument. Lorsque le four atteint les températures de nettoyage, la porte se verrouille automatiquement et « LOCK » apparaît à l'affichage. Lorsque le cycle de nettoyage est terminé, le four s'éteint automatiquement et un signal annonçant la fin du cycle retentit toutes les 7 secondes jusqu'à ce que la touche « OVEN CANCEL » soit enfoncée.

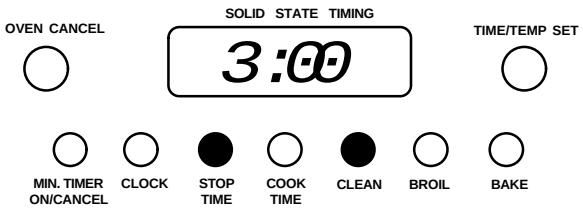
Fin du cycle

Appuyer sur la touche « OVEN CANCEL ». Lorsque le four a refroidi à une température sécuritaire, la porte peut être ouverte.

Interruption du cycle d'autonettoyage

1. Appuyer sur la touche « OVEN CANCEL ».
2. Lorsque le four a refroidi à une température sécuritaire, la porte peut être ouverte.

Affichage de l'autonettoyage



Durées suggérées d'autonettoyage

Saleté légère ..... 2 heures
Saleté incrustée ..... 3-4 heures

⚠ ATTENTION

Pour éviter les risques de blessure, ne pas toucher aux conduits d'aération du four ou aux surfaces autour de ceux-ci durant l'autonettoyage. Ces surfaces peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures.

Pour éviter tout risque de dommage au système de verrouillage automatique, ne pas forcer le loquet de la porte du four.

Réglage de l'autonettoyage retardé

1. Retirer les grilles et tous les ustensiles de cuisson du four. Nettoyer les renversements importants à l'intérieur du four. Retirer les articles de la partie supérieure de la cuisinière et du dosseret. Ces surfaces peuvent devenir chaudes durant le cycle d'autonettoyage.
2. Appuyer sur la touche « CLEAN ».
3. Tourner le bouton « TIME/TEMP SET » sur la durée de nettoyage désirée.
4. Appuyer sur la touche « STOP TIME ».
5. Tourner le bouton « TIME/TEMP SET » sur l'heure d'arrêt désirée. L'heure du début est automatiquement calculée en fonction de la durée du nettoyage et de l'heure d'arrêt.

Les indicateurs lumineux « DELAY », « CLEAN », « STOP » et « TIME » s'allumeront. Le four commencera l'autonettoyage à l'heure programmée et « ON » sera affiché. Lorsque le four atteint les températures de nettoyage, la porte se verrouille automatiquement et « LOCK » apparaît à l'affichage. Le compte à rebours du nettoyage sera affiché. Lorsque le cycle de nettoyage est terminé, le four s'éteint automatiquement, un signal annonçant la fin du cycle retentit trois fois et l'affichage revient à l'heure du jour. Le signal retentit toutes les 7 secondes jusqu'à ce que la touche « OVEN CANCEL » soit enfoncée.

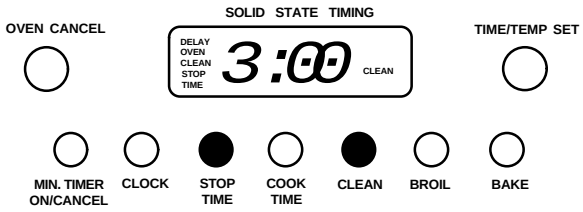
Fin du cycle

Appuyer sur le bouton « OVEN CANCEL ». Lorsque le four a refroidi à une température sécuritaire, la porte peut être ouverte et « LOCK » disparaît de l'affichage.

Annulation du cycle d'autonettoyage

1. Appuyer sur la touche « OVEN CANCEL ».
2. Lorsque le four a refroidi à une température sécuritaire, la porte peut être ouverte.

Affichage de l'autonettoyage retardé



⚠ ATTENTION

Pour éviter les risques de blessure, ne pas toucher aux conduits d'aération du four ou aux surfaces autour de ceux-ci durant l'autonettoyage. Ces surfaces peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures.

Pour éviter tout risque de dommage au système de verrouillage automatique, ne pas forcer le loquet de la porte du four.

Nettoyage des autres pièces de la cuisinière

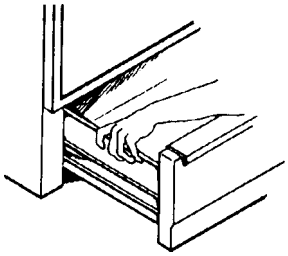
Pièce	Matériel à utiliser	Instructions générales
Élément de cuisson et de surface, gril		Ne pas nettoyer les éléments de cuisson, celui de surface ni le gril. Toute saleté brûle lorsque l'élément est chauffé. L'élément de cuisson est flexible et peut être soulevé pour nettoyer le fond du four.
Lèchefrite et grille	Et un tampon à récurer non abrasif en plastique	Faire écouler le gras, laisser refroidir un peu la lèchefrite et la grille. (Ne pas laisser refroidir une lèchefrite et une grille sales dans le four.) Asperger de savon. Remplir la lèchefrite avec de l'eau chaude. Laisser la lèchefrite et la grille ainsi pendant quelques minutes. Nettoyage : récurer si nécessaire. Rincer et sécher. Option : la lèchefrite et la grille peuvent aussi être nettoyées dans le lave-vaisselle.
Boutons de commande du four	Savon doux et eau	Enlever les boutons. Les nettoyer doucement mais ne pas les laisser tremper. Laisser sécher et remettre les commandes sur le four en s'assurant que la partie plate du bouton correspond à celle de l'axe.
Porte intérieure du four	Savon et eau	Nettoyer l'extérieur et la vitre avec de l'eau chaude savonneuse. Le joint d'étanchéité ne doit pas être déplacé durant le nettoyage. Éviter de laisser pénétrer des produits de nettoyage à l'intérieur des joints d'étanchéité.
Surfaces intérieures du four	Savon et eau	Laisser refroidir avant de nettoyer. Un coup d'éponge fréquent avec du savon doux et de l'eau prolongera la durée entre chaque nettoyage important. Bien rincer.
Grilles du four et tiroir de rangement	Savon et eau	Pour les taches rebelles, nettoyer à la main et bien rincer. Enlever le tiroir et les grilles pour faciliter le nettoyage. S'assurer que le tiroir est sec avant de le replacer.
Dosseret, surface de la cuisinière et fini extérieur	Savon et eau	Nettoyer la vitre avec un linge humide trempé dans l'eau savonneuse. Rincer et polir avec un linge sec. Si les boutons ont été enlevés, ne pas laisser l'eau pénétrer à l'intérieur de la surface de la vitre pendant le nettoyage.

Retrait du tiroir de rangement

Retirer le tiroir de rangement afin de le nettoyer ou de faciliter le nettoyage sous la cuisinière.

1. Tirer le tiroir jusqu'au premier butoir. Soulever le devant du tiroir et le tirer jusqu'au deuxième butoir.
2. Déposer le tiroir sur le plancher. Placer les mains vers l'arrière du tiroir et le soulever.

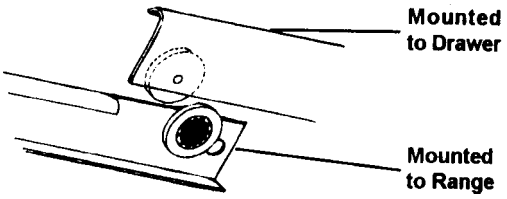
Tiroir de rangement



Pour replacer le tiroir

1. Placer le jeu de roulettes du tiroir derrière les roulettes de la cuisinière tel qu'illustré à droite.
2. Aligner les guides du tiroir sur les rails de la cuisinière et pousser le tiroir en position.

Rails de rangement et roulettes



Entretien

Retrait de la porte du four

La porte du four peut être retirée pour faciliter le nettoyage des éclaboussures importantes.

1. Ouvrir la porte au premier butoir.
2. Saisir la porte de chaque côté et la soulever jusqu'à ce qu'elle soit hors des charnières. Ne pas soulever la porte par la poignée. Ne pas fermer les charnières une fois que la porte du four a été retirée.

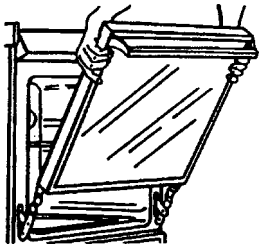
Remplacement de la porte du four

1. S'assurer que les charnières sont ouvertes au premier butoir. Si les charnières ont été accidentellement fermées, les tirer doucement pour les ouvrir au premier butoir. Aligner la porte sur les bras des charnières.
2. Faire glisser la porte vers le bas et en place. S'assurer que celle-ci est bien insérée dans les charnières.

Remplacement de l'ampoule fluorescente du dosseret

1. Porter des gants de protection. Débrancher l'alimentation en électricité.
2. Saisir fermement les extrémités du couvercle de la partie supérieure du dosseret, le retourner vers le haut et l'ouvrir.
3. Tenir l'ampoule fluorescente avec les deux mains et faire tourner doucement vers l'arrière de la cuisinière. Soulever l'ampoule et la retirer.
4. Faire glisser les broches sur les deux extrémités de la nouvelle ampoule électrique dans les ouvertures de retenue de la lampe. Pousser et faire tourner l'ampoule vers l'avant de la cuisinière jusqu'à ce qu'elle clique dans la douille. Refermer le couvercle de la partie supérieure du dosseret.

Porte du four



⚠ ATTENTION

Pour éviter des blessures ou des dégâts matériels, manipuler la porte du four avec soin. La porte est lourde et peut s'endommager si elle est lâchée.

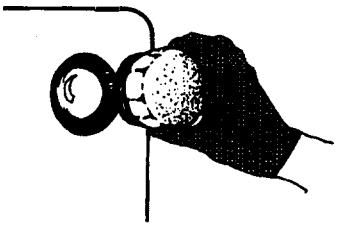
Éviter de placer les mains près des charnières en enlevant la porte. Celles-ci peuvent se refermer brusquement et pincer les mains.

La porte contient du verre trempé. Si le verre est brisé, égratigné, ébréché ou tordu, il pourrait se casser soudainement. Remplacer la le verre de porte si celui-li est endommagé.

Remplacement de l'ampoule du four

1. Porter des gants de protection. Débrancher l'alimentation en électricité.
2. Enlever la porte du four.
3. Dévisser le couvre-ampoule dans le sens antihoraire.
4. Dévisser l'ampoule dans le sens antihoraire.
5. Remplacer l'ampoule électrique par une autre de 40 watts, 120 volts, pour appareils électroménagers. Ne pas trop serrer l'ampoule car il pourrait être difficile de la dévisser plus tard.
6. Replacer le couvre-ampoule. Ne pas trop serrer le couvre-ampoule car il pourrait être difficile de le dévisser plus tard.
7. Replacer la porte du four.
8. Rebrancher l'alimentation en électricité.

Lumière du four



⚠ MISE EN GARDE

Pour éviter tous risques de brûlures ou d'électrocution, couper l'alimentation de la cuisinière avant de remplacer l'ampoule électrique.
Avant de remplacer l'ampoule électrique, s'assurer qu'elle a refroidi.
Porter des gants de protection.
Ne pas faire fonctionner le four sans que le couvre-ampoule ne soit bien en place.

Dépannage

Guide de dépannage

Problème	Vérifications
La lumière du four ne fonctionne pas	Vérifier si l'ampoule est bien vissée. Vérifier si l'ampoule est grillée. Le cas échéant, la remplacer par une ampoule d'appareil electroménager de 40 watts.
Le four ne chauffe pas	S'assurer que la cuisinière est bien raccordée à l'alimentation électrique. S'assurer que le bouton de commande de température est réglé correctement.
La surface de la cuisinière devient chaude durant l'utilisation	Ceci est normal.
Le cycle autonettoyant ne fonctionne pas	L'horloge doit être réglée à l'heure juste. La porte du four doit être fermée. S'assurer qu'un cycle retardé n'a pas été programmé.
La porte du four ne s'ouvre pas	Attendre que le four refroidisse. La porte se déverrouillera automatiquement.
L'élément du four s'allume et s'éteint	Ceci est normal lors de l'utilisation de la fonction de cuisson ou de rôtissage.
La température du four n'est pas précise	Ne pas essayer de mesurer la température avec un thermomètre ordinaire. Vérifier si les conduits de ventilation ne sont pas bloqués. S'assurer qu'aucun papier d'aluminium n'est utilisé. Celui-ci modifierait la température du four. S'assurer que le bon ustensile est utilisé.

Réglage de la température du thermostat du four

Le thermostat du four a été étalonné et mis à l'essai en usine. Dans le cas peu probable où le four cuirait toujours trop ou insuffisamment les aliments, régler le thermostat en procédant comme suit :

1. Appuyer sur la touche « BAKE ».
2. Tourner le bouton « TIME/TEMP SET » dans le sens horaire jusqu'à ce que la température du four soit supérieure à 500˚ F (260°C), tel qu'indiqué sur l'affichage.
3. Appuyer sur la touche « BAKE » et la maintenir enfoncée pendant environ 5 secondes, jusqu'à ce que « 00 » apparaisse à l'affichage.
4. Pour diminuer la température du four (afin qu'il soit moins chaud), tourner le bouton « TIME/TEMP SET » dans le sens horaire jusqu'à ce qu'un nombre négatif apparaisse à l'affichage.
   La température du four peut être réduite de 5° à 35°F. Pour éviter une réduction excessive, diminuer la température par incréments de 5°F.
5. Pour augmenter la température du four (afin qu'il soit plus chaud), tourner le bouton « TIME/TEMP SET » dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'un nombre positif apparaisse à l'affichage. La température du four peut être augmentée de 5° à 35°F. Pour éviter une augmentation excessive, régler la température par incréments de 5°F.
6. Appuyer sur la touche « OVEN CANCEL ». Le réglage de température sera sauvegardé même en cas de panne de courant.

Dépannage

Codes et signaux détecteurs de problèmes

Si la commande électronique de la cuisinière émet une série de sons brefs et rapides pendant au moins 16 secondes et affiche un code F, débrancher l'alimentation en électricité de la cuisinière et contacter un prestataire de service après-vente agréé.

Les codes F servent à indiquer à l'utilisateur qu'une pièce du four ou l'une de ses commandes doivent être examinées par un prestataire de service après-vente agréé.

Questions courantes

Le four doit-il maintenir une température constante par rapport à un thermomètre de four ?

Pour maintenir une température de cuisson, le four s'allume et s'éteint. La température peut être de 25°F plus élevée ou plus basse que le réglage indiquée sur la commande.

Y a-t-il un problème si le four dégage de la fumée les premières fois qu'il est mis en marche ? Un peu de fumée est normal lors des premières utilisations. Cela est causé par un revêtement de protection non toxique appliqué à l'intérieur de l'ouverture du four qui brûle.

Est-il normal qu'il se dégage une odeur ou de la fumée pendant le cycle d'autonettoyage ?

Il y aura un peu de fumée et une odeur lors des premiers cycles de nettoyage. Si la fumée ou l'odeur sont excessives, il reste trop de saleté dans la partie inférieure du four. Si le four dégage trop de fumée, le fermer, le laisser refroidir et essuyer la saleté. Remettre à zéro le cycle de nettoyage.

La minuterie peut-elle être utilisée durant la cuisson automatique ?

La minuterie peut être utilisée en tout temps. Elle est indépendante des fonctions de cuisson du four. Toujours annuler la minuterie avec le bouton « MIN. TIMER ON/CANCEL » pour éviter d'annuler la fonction de cuisson.

AVIS

En appuyant sur le bouton « CANCEL », il est possible d'annuler le code F et de remettre à zéro une fonction de cuisson. Cependant, le code de défaillance continuera d'apparaître et il sera nécessaire de contacter un prestataire de service après-vente agréé pour faire vérifier la cuisinière.

Procédure à suivre lorsque le service après-vente s'avère nécessaire

Le détaillant peut indiquer le nom du prestataire de service après-vente agréé le plus proche. Pour accélérer le service, fournir les renseignements suivants sur l'appareil :

1. Une description complète du problème.
2. Les numéros de modèle, de série et de fabrication indiqués sur la plaque nominale. Celle-ci est située sur la partie inférieure du bâti du four.
3. Une preuve d'achat (récépissé de vente sur demande).

Lors de la visite du prestataire de service après-vente agréé, prendre note du genre de travail effectué, du nom du technicien et de la date de la visite.

Notre réseau de prestataires de service après-vente agréés est très vaste. Si un problème n'est pas résolu, écrire à :

Consumer Affairs Department
Amana Refrigeration, Inc.
2800 220th Trail
P.O. Box 8901
Amana, Iowa 52204-0001, États-Unis

Pour connaître le nom du prestataire de service après-vente agréé le plus proche, appeler :

1-319-622-5511

Pour toutes questions concernant l'utilisation, l'installation ou la garantie du produit, appeler le centre de service-clients :

1-319-622-5511

.

Numéro de pièce 36-317016-03-0
Imprimé aux États-Unis

©1996 Raytheon Appliances
Amana, Iowa 52204, États-Unis